|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.040 |
| CCS | |  | | --- | |  |   X 10 |

团体标准

T/FDSA XXX—2023

胶原蛋白肽饮料

Collage peptide Drink

（征求意见稿）

2023-XX-XX发布

2023-XX-XX实施

中国食品药品企业质量安全促进会  发布

目次

[前言 II](#_Toc121174721)

[1 范围 3](#_Toc121174722)

[2 规范性引用文件 3](#_Toc121174723)

[3 术语和定义 3](#_Toc121174724)

[4 技术要求 4](#_Toc121174725)

5 检验规则 [5](#_Toc121174726)

6 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期 [5](#_Toc121174726)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由 提出。

本文件由中国食品药品企业质量安全促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

胶原蛋白肽饮料

1 范围

本标准规定了胶原蛋白肽饮料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签标识、包装、运输、储存。

本标准适用于3.1 规定的胶原蛋白肽饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7101 食品安全国家标准 饮料  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质量监督检验检疫总局令 (2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 胶原蛋白肽饮料

以胶原蛋白肽为原料，添加或不添加水及适量辅料经相应工艺加工配制而成的满足胶原蛋白肽添加量要求的饮料制品。也可称为胶原蛋白肽饮品。

胶原蛋白肽液体饮品：胶原蛋白肽添加量≥2g/100ml；胶原蛋白肽固体饮品：胶原蛋白肽添加量≥10g/100g。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

胶原蛋白肽应符合GB 31645等相关标准和法规且胶原蛋白肽总平均分子量≤5000Da；

食品添加剂应选用GB 2760中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准；

其他原辅料应符合相关标准和法规。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。  
 表1 感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | 液体饮料：取约 50 ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。 固体饮料：取 5 g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅 |
| 组织状态 | 具有该产品应有的状态，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来杂质、异物 |

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。  
 表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 总氮（以干基计）(g/100g）a | ≥1.5 | 按GB 5009.5规定的方法测定。测定结果不进行蛋白质系数换算，以总氮质量分数表示 |
| 总氮(g/100ml）b | ≥0.3 |
| 羟脯氨酸（g/100g）a | ≥0.3 | 按GB/T 9695.23规定的方法测定 |
| 羟脯氨酸（g/100ml）b | ≥0.06 |
| 水分（g/100g）c | ≤7.0 | 按GB 5009.3规定的方法测定 |
| a为固体饮料指标要求； b为液体饮料指标要求; c仅为固体饮料指标要求。 | | |

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。  
4.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 7101的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂  
4.6.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。  
4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量检验按JJF1070规定执行。

## 4.8生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 出厂检验

每批产品应经公司质检部门检验合格，出具合格证后方可出厂。出厂检验的项目包括感官要求、总氮、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。  
5.1.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。

正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，应进行型式检验:

a) 新产品试制鉴定时;

b) 正式投产后，如原料、供应商或产地有较大改变，可能影响产品质量时;  
c) 停产三个月以上，恢复生产时;

d) 出厂检验结果与前一次检验结果有较大差异时;

e) 国家质量监督部门提出要求时。

5.2 组批和抽样

5.2.1 组批

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

5.2.2 抽样

每批产品中随机抽取至少12个最小独立包装（液体饮料总体积不少于2 L；固体饮料总净含量不少于500ｇ)分别用于感官要求、理化要求、菌落总数、大肠菌群检验以及留样。

5.3 判定规则

5.3.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定为合格品。

5.3.2 微生物指标中有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检。

5.3.3 其余指标不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。复检后如仍有一项不合格的，则判该批产品不合格。

6 标签、标识、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。  
6.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。  
6.1.3 产品包装应标示胶原蛋白肽原料添加量及添加的胶原蛋白肽分子量。

6.2 包装

产品的包装应符合国家食品安全标准和相关规定要求的食品包装用材料。

6.3 运输

产品运输应使用符合卫生要求的运输工具和容器，应避免日晒、雨淋，不得与其他有毒、有害物品及易污染物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、清洁、通风、无鼠虫害的仓库内贮存。避免日晒雨淋、防止受潮受热。产品应堆放在垫板上，应离墙、离地并与屋顶保持一定距离，垛与垛之间应留有适当间隔。不得与有毒、有害、易腐污染物一起存放。

